PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2007

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Eure (27)

Date d'édition : 23/07/2007

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Haute-Normandie
Eure (27)

Cormeilles

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados Pays d'Auge AOC vieux

SAS Distillerie Busnel

Route de Lisieux
27260 Cormeilles
02 32 57 80 08
02 32 42 29 33
gaetan.delamare@busnel.net

Calvados AOC Vieux

SAS Distillerie Busnel

Route de Lisieux
27260 Cormeilles
02 32 57 80 08
02 32 42 29 33
gaetan.delamare@busnel.net

POMMEAU

POMMEAU DE NORMANDIE AOC

Pommeau de Normandie AOC (2 ans)

SAS Distillerie Busnel

Route de Lisieux
27260 Cormeilles
02 32 57 80 08
02 32 42 29 33
gaetan.delamare@busnel.net

Flipou

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

AUTRES LAITS

Lait gélifié - aromatisé

Ferme des Peupliers

Ferme des Peupliers (café) - café - 2,6% m.g. - 125 g

Orgeville
27380 Flipou
02 32 49 72 32
02 32 49 21 41

Gouttières

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados AOC Hors d'Age (comptes 6 à 10)

Domaine de la Mérité - Maizeret Liliane

2 rue de la Poterie
La Mérité
27410 Gouttières
02 32 44 43 83
02 32 44 23 89

Ivry la Bataille

EAUX DE VIE

CALVADOS AOC

Calvados Pays d'Auge AOC Hors d'Age (comptes 6 à 10)

Calvados Morin

10 rue d'Ezy
BP 4
27540 Ivry la Bataille
02 32 36 40 01
02 32 36 69 63
calvadosmorin@tiscali.fr

Saint Aubin sur Gaillon

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIERS

Cidre fermier produit en Normandie brut

EARL des Noés - Leber Hervé et Christophe

Les Noés
27600 Saint Aubin sur Gaillon
02 32 53 06 80
02 32 53 27 03

Saint Ouen du Tilleul

POMMEAU

POMMEAU DE NORMANDIE AOC

Pommeau de Normandie AOC (3 ans et plus)

EARL des Hauts Vents

Impasse des Hauts Vents
27670 Saint Ouen du Tilleul
02 38 87 70 11
02 35 81 10 67

Tilly

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIERS

Cidre fermier produit en Normandie demi-sec

Galmel Michel

Ferme des Ruelles
27510 Tilly
02 32 52 74 61
02 32 53 46 71
michel.galmel@wanadoo.fr

Vraiville

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIERS

Cidre fermier produit en Normandie brut

Lelieur Charles

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville
02 32 50 61 84
02 32 50 57 44

Cidre fermier produit en Normandie demi-sec

Lelieur Charles

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville
02 32 50 61 84
02 32 50 57 44

Cidre fermier produit en Normandie doux

Lelieur Charles

20 rue de la Mairie
27370 Vraiville
02 32 50 61 84
02 32 50 57 44

Médaille d'Or · Médaille d'Argent · Médaille de Bronze · Vin issu de l'agriculture biologique · AFFINEUR = vente sur place · vente par correspondance · se visite · hébergement en chambre d'hôtes